

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 26.04.2024

Gedeckter Rhabarberkuchen

Für 12-16 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

180 g zimmerwarme Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver

Für die Rhabarberfüllung:

1500 g Rhabarber
1 Vanilleschote
950 ml Rhabarbernektar
(oder Apfelsaft)
225 g Zucker
40 ml Zitronensaft
etwas Zimt
3-5 Nelken
45 g Weizenstärke
(oder Vanille-Puddingpulver)
150 g Aprikosenkonfitüre

Für die Eistreiche:

1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
2-3 EL Milch

Für die Glasur:

50 g Aprikosenkonfitüre
150 g Puderzucker
etwas Zitronensaft
(alternativ Wasser)

Außerdem:

1 Backblech
Backpapier oder Silikonmatte für das Blech
Tortenring (ca. 6 cm hoch, Ø 26cm)
Weiche Butter zum Einfetten

Zubereitung:

- 1. Für den Mürbeteig** Butter, Zucker, Vanille und Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz verkneten.
- Die Eier zugeben und glattarbeiten.
- Mehl und Backpulver mischen, auf die Butter-Ei-Mischung sieben und kurz unterarbeiten. Mürbeteig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 4. Für die Rhabarberfüllung** den Rhabarber putzen, abbrausen, trocknen und in 2 cm kleine Stücke schneiden.
- Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.



6. Rhabarbernektar, Zucker, Zitronensaft, 1 Prise Zimt, Nelken, Vanillemark und -schote in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen.
7. Vorbereiteten Rhabarber zugeben und darin 2-5 Minuten dünsten, so dass er weich, aber noch Biss hat.
8. Rhabarber in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Nelken und Vanilleschote entfernen.
9. 200 ml Rhabarbersud in einem mittelgroßen Topf aufkochen.
10. 50 ml Rhabarbersud und Stärke verrühren und unter Rühren in den kochenden Sud rühren und damit abbinden.
11. Topf von der Kochstelle nehmen und den Rhabarber unterrühren.
12. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
13. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3mm dünn ausrollen.
14. Mit einem Tortenring (Ø 26 cm) 2 Böden ausstechen.
15. 1 Kuchenboden auf das vorbereitete Blech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
16. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 10 Minuten anbacken.
17. Den zweiten Boden kaltstellen.
18. Rand des Tortenrings fetten.
19. Restlichen Mürbeteig 3 mm dünn ausrollen und in Streifen schneiden, die so breit wie der Tortenring sind, ca. 5 bis 6 cm.
20. Vorgebackenen Boden mit dem gefetteten Ring umstellen und den in Streifen geschnittenen Mürbeteig innen an den Rand legen.
21. Vorgebackenen Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
22. Rhabarberfüllung auf den Boden geben und mit dem 2. Mürbeteigboden abdecken.
- 23. Für die Eistreiche** Ei, Salz und Milch in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
24. Kuchendecke mit Eistreiche bestreichen.
25. Rhabarberkuchen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 45-50 Minuten backen.
26. Kuchen nach dem Backen ca. 1 Stunde auskühlen lassen, dann mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- 27. Für die Puderzuckerglasur** Puderzucker und etwas Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit abglänzen.
28. Rhabarberkuchen auf dem Blech auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.